



自助付款 抚顺“诚信馄饨”开分店啦

核心提示

来抚顺8年,湖南人何爱雄、刘美玲夫妇扎根石化早市,把一间“上海小馄饨炸酱面”开成了远近闻名的“诚信馄饨”,不但广受抚顺市民喜爱,还登上了央视新闻。

这间早餐馆供应的餐食很单一,只有馄饨、面和馄饨面而已,其独特之处在于收银方式——不管现金支付、找零还是线上支付,全凭食客自己动手,店主两口子只顾闷头包馄饨、煮馄饨,只有钱箱里零钱不足时,才会补进更多零钱。

一碗馄饨,双方信任。两口子忙碌在36平方米的小店里,日子如白驹过隙,他们精打细算,不但在老家湘阴给儿子买了新房,还在抚顺开了分店。



在分店里,何栋也把零钱盒摆在了顾客伸手就能够到的地方。

辽沈晚报特派抚顺记者 李毅 摄

在这两家小店里,连线上支付到账的提示音也听不到。何爱雄一家人说抚顺市民心眼好,尽管有的人脸上冷,但内心很善良,食客很多都是长期来吃,即便某一次忘记付钱了,下次来也会补上,这么多年“从没差过事儿”。

新开的分店位于抚顺市第23中

学东侧,两口子交给儿子何栋独立经营。何栋延续了父母的做法,收银依旧由食客自己完成,店里的收银台改为存放饮料等物。

何栋的儿子出生在抚顺,如今已经19个月大,他说打算将来让儿子在抚顺念书,“诚信馄饨”会一直开下去,“雷锋城”抚顺充满了温暖。

记者发现,有些食客是遛弯回家途中到店买生馄饨,而且有一买就好几份。一位退休大爷表示,自己每

天遛弯都要给家里和邻居带回去几袋,“回家一煮就好,热乎乎吃进肚里特别舒服,吃他家馄饨好多年了。”

“越是信任,就越要自觉”

因为何爱雄两口子经营的馄饨品质多年如一,很多抚顺市民经常光顾,互相之间的信任就像多年老友一般。家住河东地区的王先生说,夫妻两人很好,从老家来到抚顺这个陌生的城市,对抚顺人是如此的信赖,“他们越是信任我们,我们就越要自觉,就越不能辜负他们。”

很多市民知道他们来自雷锋的故乡湖南,而抚顺是全国闻名的“雷锋城”,可以说这份信赖从里到外透着一股劲儿。抚顺市民没有让他们失望,刘美玲说自从改为自助付款,每天结束营业盘点会发现原料消耗和收入是吻合的。

时间慢慢临近中午,附近的小吃店客流稀少,但“诚信馄饨”还是有多位市民用餐,而且还有少量市民排队购买生馄饨。市民王女士说,一般一周起早来两次,一次买三四天早餐所需的馄饨,回家放在冰箱里,想吃打开就煮。

她说诚信是看得见、摸得着的,“诚信馄饨”既考验着每个食客的诚信度,也代表着“雷锋城”对信任作出的回答。何爱雄两口子不善言谈,食客的话听在耳中,手里的活依旧飞快。他们告诉记者,尽管小店有了点名气,但心里想的还是包好每个馄饨,包好每一天的馄饨。

从2012年至今,两口子每天和抚顺市民打交道,他们说抚顺人可能表面有点冷,但人很好,内心特别善良,有的市民忘记付钱就走了,第二天来的时候一定会打招呼补上,“如果有人真的困难,我们可以不收钱,就当帮助一把,也值得!”

今年是他们石化早市经营馄饨面店的第九个年头了,这些年不少老家亲友来店帮工,儿子也从不及弱冠到年近三十。2017年,何爱雄把央视报道的电视画面打印出来,贴在了小店门外,至今有点褪色,但始终没舍得摘下来。

分店交给儿子独立经营

3年前,“诚信馄饨”开了分店,何爱雄、刘美玲两口子把店交给儿子何栋独立经营。9月15日下午,记者来到抚顺市第23中学东侧,找到了开在居民楼1楼的这间分店,牌匾上写着“诚信小馄饨石化早市分店”。

此时何栋并不在店内,两名店员一人在后厨,一人在门口忙碌着。店内有12张桌,由于不是饭口,只有两三拨客人在就餐。店内显眼的是取餐处左手边贴着付款二维码,下方就是零钱盒,对于食客来说可谓近在咫尺。

记者观察发现,几拨食客走时都是通过扫码付款,无人使用现金,店内也未响起付款到账的声音。就在打量这间分店内部的时,何栋回来了,他说这间店是从别人手里兑下来的,原本的装修有收银台,就在取餐口对面,接手后已经改做存放饮料等物之用。

何栋今年28岁,4年前结婚,3年前开始独立经营这间店面,“第一年,媳妇和娘家人在这帮工;第二年,媳妇怀孕,就和娘家人一起回老家了,我雇了一个人;第三年,雇了两个人……现在我的儿子19个月大了。”

何栋说,自己随父母来抚顺多年,既懂得包馄饨、煮馄饨,也学会了如何经营,“跟我父母的店一样,完全相信顾客,付款全靠他们自己完成,不管客人多还是少,我都不会看是否付款成功,没问题的。”

何栋也把电视报道的视频画面打印下来,挂在进门处墙上。他说每天到店里就能看到画面上父母忙碌的身影,时刻提醒着自己要努力把分店经营好,目前分店的餐食种类比父母那边略微丰富了一些,但仍以馄饨为主。

“想让小孩在抚顺念书”

多年生活在抚顺,何家人对这个有着“雷锋城”美誉的重工业城市有了越来越多的了解。何栋说每次回湘阴老家都有种久别的亲切,“老家到长沙的距离,类似抚顺到沈阳的距离,现在交通便捷,开车几十分钟就到了。”

他说自己也到深圳创业经营馄饨店,由于种种原因没能坚持下来,于是回到了抚顺,“现在这个店完全由我一个人管,父母不干预,总体上经营得还可以,附近有几所学校,客流量不错,每天经营时间也比我父母那边要长很多。”

何栋说,他记得父亲说的“做人就是以心换心”,“虽然一个店现在变成两个店,但馄饨的品质一定要保证,我父母这么多年赢得的口碑,不能因为我这个分店受影响,我要比他们做得更好才行,对得起父母,对得起顾客。”

9月15日下午,抚顺市市民宫女士扫码支付后走出店门,她说吃“诚信馄饨”有四五年的时间了,但石化早市距离较远,分店开业后就到这边来吃了,“我觉得他家的东西品质没有变,就像对顾客的信任一样,诚信是互相信任建立起来的,他信任我们,我们也信任他。”

看着顾客满意地离开,何栋擦完了桌子又擦起了后厨的炊具和货架,不停歇地忙碌着。问起将来的打算,他说会和父母一起在抚顺把“诚信馄饨”一直经营下去,因为全家人都对这里充满了信心,充满了感情。

“我的孩子出生在抚顺,将来打算让他在这里念书。”对于儿子的未来规划,他略微沉思了一下说,“抚顺是雷锋的第二故乡,我们家在这开馄饨店也快十年了,这里也是我们的第二故乡,希望孩子在这里长大。”

辽沈晚报特派抚顺记者 李毅

这个“自助餐”很特别

2017年,微博上一条题为“四川眉山诚信面馆15年:顾客自己端碗付款全靠自觉”的消息受到网友热评,有网友留言评论称“咱抚顺石化早市也有一家”。

位于抚顺的这家小店名为“上海小馄饨炸酱面”,招牌毫不起眼,几乎淹没在周围林林总总的牌匾中,由湖南人何爱雄、刘美玲夫妇从2012年初经营至今。

自助餐是食客自己取餐,而抚顺“上海小馄饨炸酱面”则是食客自助完成付款及找零,两口子把钱箱就放在窗口,屋里屋外都能轻而易举够到。

开店不管收钱,两口子忙于包馄饨、煮馄饨、盛汤,面对排长队的食客,他们必须动作飞快,哪怕接个电话的工夫,队伍就会又多出几个人。

事实上,何爱雄夫妇开店第一年时并不是自助结账,而且还配了验钞

机,让他们回想觉得好笑的是那一年验钞机也不太管用,收到过两次假钞。

他们制作馄饨的手艺是特意去上海学的,因价格实惠、味道鲜美,小店从2013年开始顾客迅速增多。两口子雇了店员还忙不过来,有时打包生馄饨甚至要食客自己戴一次性手套去完成,他们决定让食客自己付款、找零。

从那时起,这个36平方米的小店出现了一道特殊的风景:顾客像店主一样,自己完成打包找零;店主两口子则像厨师一样,除了做饭根本不管收银。

在没有手机线上支付的日子里,两口子还需要去做另一件事——钱箱里零钱不够找零时,他们要立即补进更多零钱,以便顾客可以尽快自助找零并离开,因为店面实在是太小了,只有这样才能让效率更高。

食客自己报数、端食物

时间久了,食客们把何爱雄夫妇的小店叫做“诚信馄饨”,这个名字比“上海小馄饨炸酱面”出名得多。这间小店营业时间从清晨到中午,有的食客甚至一天来吃两次。

9月15日清早7时许,小店外依旧排起了长队,店内座无虚席。何爱雄两口子在操作台前不停地忙活着,妻子包馄饨,丈夫煮馄饨、下面条、配汤并盛出来交给食客。

整个就餐过程是这样的:食客进店后报出所需餐饭数量,何爱雄盛出锅后食客自行取餐带走或在店内食用,离店时按照价目自行扫码支付或把钱放进钱箱。

店内一位中年男士和朋友吃完,抹抹嘴问何爱雄,“4碗馄饨1个茶

蛋”,何爱雄头也不抬地回答应收金额;这边一位女士又问“馄饨两个小一个大,还有一个茶蛋”,何爱雄还是没抬头就回答“一共20元”……

两人都拿出手机扫码支付,几秒钟后离店。记者观察一会发现,店里并没有支付到账的提示音。两口子说语音提示没必要,因为食客比较多,对不上号,如果一一核对的话就会浪费不少时间,“自助结账”也就失去了意义。

近几年来,使用现金支付的食客越来越少,钱箱里备的零钱也逐渐变少。记者看到有的食客手机支付成功后会把界面朝向何爱雄晃一下,何爱雄盯着煮沸的大锅点点头,算是回应,根本不看手机屏幕显示的信息。